



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo  
Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris, n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.: 80009070931



## Programma svolto

Anno scolastico:	2017/2018
------------------	-----------

Istituto:	Indirizzo:	Articolazione:
Professionale per i Servizi	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Enogastronomia

Classe:	1BK
---------	-----

Disciplina:	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina
-------------	---

Docente:	Prof. Zilli Andrea
----------	--------------------

Libro di testo:	GENTILI P., <i>Cucina gourmet. La scuola di enogastronomia</i> , Calderini, Milano 2015 <sup>7</sup>
-----------------	--

Moduli disciplinari:

### Modulo 1 – LE PROFESSIONI DELL'ENOGASTRONOMIA

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Settembre/Ottobre</i>	<i>Lezioni frontali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte e orali</i>

#### Unità 1 – Le figure professionali, la brigata e la deontologia

- 1.1.1. La professione dell'enogastronomo
- 1.1.2. L'organizzazione del personale di cucina
- 1.1.3. Deontologia professionale (rapporti tra reparti)

#### Unità 2 – L'ambiente cucina: locali, attrezzature, utensili

- 1.2.1. Una cucina di qualità (caratteristiche)
- 1.2.2. La suddivisione in settori e le attrezzature
- 1.2.3. Gli utensili

### Modulo 2 – IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Novembre/Dicembre</i>	<i>Lezioni frontali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte e orali</i>

#### Unità 1 – Igiene professionale

- 2.1.1. L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare
- 2.1.2. L'igiene dell'operatore alimentare
- 2.1.3. L'igiene dei prodotti e la loro conservazione
- 2.1.4. L'igiene dei processi di lavorazione
- 2.1.5. L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature

**Unità 2 – Prevenzione antinfortunistica**

- 2.2.1. La prevenzione e la salvaguardia della salute
- 2.2.2. Le norme di primo soccorso

**Modulo 3 – SVILUPPO DELLE TECNICHE DI BASE**

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Gennaio/Febbraio/Marzo</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>

**Unità 1 – Le tecniche di base**

- 3.1.1. Il menu, il piatto e la ricetta
- 3.1.2. Organizzazione del lavoro e mise en place
- 3.1.3. La preparazione degli ortaggi
- 3.1.4. Il taglio degli alimenti
- 3.1.5. Le preparazioni complementari
- 3.1.6. La definizione di “cottura”. Compendio delle tecniche di cottura

**Unità 2 – Ortaggi e contorni**

- 3.2.1. Gli ortaggi. La preparazione degli ortaggi
- 3.2.2. I contorni: preparazioni preliminari, tecniche e ricette

**Modulo 4 – SALSE E PRIMI PIATTI**

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Aprile/Maggio/Giugno</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>


**Unità 1 – Minestre brodose**

- 4.1.1. La preparazione degli ortaggi
- 4.1.2. Le minestre brodose

**Unità 2 – Introduzione alle salse e ai primi piatti**

- 4.2.1. Le salse: norme e legatura.
- 4.2.2. I cereali e i derivati
- 4.2.3. Le paste: tecniche e preparazioni di base (la pasta all’uovo e la sfoglia)
- 4.2.4. Le paste e i risotti: alcune ricette

Pordenone, 16 giugno 2018

Il docente  
 Prof. Zilli Andrea  


Font: Times New Roman – dimensione: 11  
 Giustificato - interlinea: singola